

Couronne de campagne

Ingrédients	Poids en g
Farine de tradition T65	800
Farine d'épeautre	200
Eau	700
Sel	17
Levure fraîche	8
Puratos Sapore Ascanio CRC	200
Puratos Graindesign Topaze	300



Méthode de travail

Préparation des graines	Faire tremper les graines avant pétrissage à raison de 20% de graines et 10% d'eau chaude. Commencer par faire une autolyse des farines avec l'eau et attendre 30 minutes.
Pétrissage	Après autolyse, mettre tous les ingrédients sauf les graines dans la cuve. Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse puis 3 minutes en 2ème vitesse. Ajouter les graines à la fin du pétrissage.
Température de pâte	24°C
Pointage	Laisser pointer 30 minutes puis donner un rabat à la pâte. Laisser à nouveau pointer 15 minutes à température ambiante puis stocker à 4°C.
Division / Mise en forme	Diviser en pâton de 600g puis faire une mise en forme boule pas trop serrée.
Détente	15 minutes
Façonnage	Bien dégazer le pâton en l'aplatissant en forme de cercle. Faire un trou au centre du disque et façonner la couronne de l'intérieur vers l'extérieur. Pincer la soudure et mettre en banneton.
Aprêt	45 minutes à 27°C
Lamage	Lamer en pentagone.
Cuisson (four à sole)	30 minutes à 240°C

Utiliser un spray pour humidifier légèrement les couronnes et parsemer légèrement de graines dessus.